# REVUE DE VITICULTURE

DECRET-LOI RELATIF A LA VITICULTURE ET AU REGIME
DE L'ALCOOL

Un des décrets-lois impatiemment attendus par les agriculteurs vient de paraître, à la date-limite qu'avait fixée le président du Conseil. Nous publierons, dans les numéros qui vont suivre, des commentaires sur le texte même de ce décret et les opinions qui vont se manifester dans les milieux de production viticole, du commerce des vins, chez les producteurs et les vendeurs d'alcool. Aujourd'hui nous nous bornons à reproduire le texte, d'ailleurs copieux, de ce décret, qui est pris, dit-on, dans l'esprit de la législation du statut viticole (lois de 1930, 31, 33 et 34). Pourtant bien des innovations, surtout en ce qui concerne le marché des alcools, seront décelées par nos lecteurs, dès ce premier examen.

(N. D. L. R.)

Défense du marché des vins et régime économique de l'alcool (1)

Le Président de la République française,

Vu l'article unique de la loi du 8 juin 1935, autorisant le Gouvernement à prendre par décrets, jusqu'au 31 octobre 1935, toutes dispositions utiles ayant force de loi pour lutter contre la spéculation et défendre le franc;

Vu les lois des 6 mai 1919, 22 juillet 1927, 6 et 30 avril 1935, relatives à la protection des appellations d'origine;

Vu la loi du 4 juillet 1931 modifiée, complétée et codifiée par la loi du 8 juillet 1933 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu la loi du 24 décembre 1934, tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins :

Vu le code des contributions indirectes, et notamment les articles 1<sup>er</sup> à 168, fixant le régime économique et fiscal de l'alcool et l'article 240, réglementant la fabrication des vins doux naturels :

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes commerciales ;

Vu l'avis exprimé par le conseil des ministres, au cours de sa séance du 30 juillet 1935 ;

Sur la proposition du président du conseil, ministre des affaires étrangères, et des ministres des finances, de l'agriculture, de la guerre et de l'intérieur,

Décrète :

### CHAPITRE PREMIER

Modifications a la loi du 4 juillet 1931 codifiée

ARTICLE PREMIER. — Les redevances instituées par l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931, modifiée par la loi du 8 juillet 1933, s'appliquent aux exploita-

tions dont la déclaration de récolte accuse une production supérieure à 200 hectolitres. Ce chiffre est abaissé à 125 hectolitres quand le rendement à l'hectare dépasse 150 hectolitres.

- ART. 2. Le premier paragraphe de l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée est complété comme suit :
- « Toute plantation de remplacement est interdite si l'arrachage des vignes à remplacer n'a pas été précédé d'une déclaration souscrite à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses. »
- ART. 3. Au premier paragraphe de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, le chiffre de 300 hectolitres est substitué à celui de 400.

Par dérogation aux dispositions des articles 7, paragraphe 3, et 10, paragraphe 1er, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, le blocage et la distillation obligatoire seront étendus :

- 1º Aux récoltes comprises entre 300 et 400 hectolitres quand les disponibilités dépasseront 78 millions d'hectolitres;
- 2º Aux récoltes comprises entre 200 et 400 hectolitres quand les disponibilités seront supérieures à 84 millions d'hectolitres.

Toutefois, la quantité de vin dont le producteur conservera la disposition ne pourra, en aucun cas, être inférieure à 200 hectolitres.

- ART. 4. Les neuvième et dixième paragraphes de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes :
- « La quantité bloquée devra être représentée à toute réquisition, à défaut de justification, soit de distillation, soit d'envoi à la vinaigrerie, soit d'exportation hors de France ou d'Algérie. »
- ART. 5. Le onzième paragraphe de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée est rédigé comme suit :
  - « Seront exonérés du blocage :
- « a) Les producteurs dont le rendement moyen à l'hectare... (sans changement);
- « b) Les producteurs dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée, au sens de l'article 21 du présent décret.
- « En attendant que la liste des appellations d'origine contrôlées ait pu être établie, et jusqu'au 15 décembre 1936 au plus tard, sont maintenues les dispenses actuelles relatives aux vins déclarés sous appellation d'origine ;
- « c) Les producteurs qui, au cours de l'année précédente... » (sans changement).
- ART. 6. Le deuxième paragraphe de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :
  - " Une partie de ces prestations, soit :
- « 1 litre 05 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10° et au-dessus ;
- « 0 litre 82 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10° et au-dessus ;
- « 0 litre 65 d'alcool pur par hectolitre de vin produit dans les autres régions, est payée à un prix égal à 60 p. 100 du prix de l'alcool de marc. Elle pourra

être exécutée sous forme d'alcool vinique. Pour le surplus, qui doit exclusivement consister en alcool de vin, les prix d'achat qui peuvent être dégressifs sont fixés par le décret prévu à l'alinéa précédent sans qu'ils puissent dépasser les trois quarts de ceux des alcools de vin du contingent.

« Ce décret pourra indiquer les conditions dans lesquelles la fourniture d'alcool de vin sera remplacée ou compensée par des exportations de moûts concentrés à destination de l'étranger. »

ART. 7. — Pour le calcul du blocage édicté par l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, la déclaration de récolte est atténuée des quantités de moûts ou de vins :

1° Disparues à la suite d'opérations de concentration effectuées dans les conditions réglementaires. Quand les moûts concentrés obtenus sont utilisés pour d'autres usages que la chaptalisation des moûts de vendanges ou l'édulcoration des vins blancs secs et, d'une manière générale, toute opération de vinification, il y a lieu de déduire le volume initial des moûts traités;

2° Utilisées à l'élaboration de mistelles, de vins médicamenteux, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin ou de vins doux naturels ou à la préparation de moûts stérilisés devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, à la condition, dans ce dernier cas, qu'une déclaration préalable ait été faite à la recette buraliste et que les opérations aient été soumises au contrôle des services des contributions indirectes ou des contributions diverses.

La déduction prévue aux alinéas ci-dessus est également effectuée pour le calcul de la distillation édictée par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée sans que, toutefois, elle puisse aboutir à dispenser le producteur de la partie des prestations en alcool vinique visée à l'article précédent.

ART. 8. — Dans le cas où les cours pratiqués sur les marchés prévus à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 feraient apparaître que les vins sont vendus à un prix notoirement inférieur au prix de revient, le Gouvernement pourrait, par décrets rendus après avis de la commission consultative interministérielle de la viticulture, complétée dans les conditions indiquées au numéro 2° de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, fixer l'échelonnement d'après lequel les vins pourraient être enlevés de la propriété. Cet échelonnement devrait être conçu de telle sorte que chaque récoltant puisse expédier, par tranche, au minimum le dixième de sa récolte disponible et, en tout cas, 100 hectolitres.

### CHAPITRE II

### DISPOSITIONS DIVERSES

ART. 9. — Le deuxième paragraphe de l'article 240 du code des contributions indirectes est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Toutefois, sont admises, pour la préparation des vins doux naturels, les vendanges obtenues sur des parcelles complantées, dans la limite maximum de 10 p. 100 du nombre total de pieds, avec des cépages autres que le muscat, le grenache, le maccabée ou le malvoisie. La déclaration de fabrication doit indiquer le numéro du plan cadastral et la situation des parcelles dans lesquelles sont récoltées les vendanges servant à préparer les vins doux naturels ».

ART. 10. — Les premier et deuxième paragraphes de l'article 9 de la loi du 24 décembre 1934 sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes ;

- « A partir du 1<sup>er</sup> août 1942, il est interdit, sous les peines portées à l'article 10 ci-après, d'importer, de vendre, de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou en circulation en vue de la vente, sauf pour la vinaigrerie ou la distillerie, des vins issus des cépages visés à l'article 6 de la présente loi.
- « Jusqu'à cette date, lesdits vins doivent être livrés sans coupage à la consommation, avec indication du cépage tant sur les contenants que sur les facturés et pièces de régie. Ils sont suivis à un compte spécial, tenu par les négociants eux-mêmes. Tout manquant supérieur à 5 p. 100 des charges, reconnu à la balance de ce compte, est réputé provenir d'un coupage et donne lieu à l'application des peines prévues à l'article ci-après.
- « Jusqu'au 31 août 1945, les transferts de blocage et de distillation obligatoire porteront par priorité sur ces vins. »
- ART. 11. L'article 31 du code des contributions indirectes est complété comme suit :
- « Est interdite la distillation des marcs de raisin, transformés ou non en dilutions, ne renfermant pas, par 100 kilogr. :
- « 4 litres 60 d'alcool pur dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10 degrés au moins.
- « 3 litres 75 d'alcool pur dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 8 degrés 5 au moins.
  - « 3 litres d'alcool pur dans les autres régions. »
- ART. 12. A l'avant-dernier alinéa de l'article 23 du code des contributions indirectes, la dernière phrase est abrogée.
- ART. 13. L'article 4, n° 2°, alinéa a, de la loi du 24 décembre 1934, est modifié comme suit :
  - « a) Le produit de la vente des alcools pour la carburation. »

En outre, l'avant-dernier alinéa de l'article 1<sup>er</sup> de la même loi est complété par la disposition suivante :

- « Dans les mêmes conditions, des livraisons pourront être faites aux établissements d'assistance publique. »
- ART. 14. Les sommes consacrées aux achats d'alcools de vins, prévus par le décret du 25 juin 1935, en sus des besoins des vinages et mutages au cours de la campagne 1934-1935, seront inscrites au débit du compte spécial institué par l'article 4 de la loi du 24 décembre 1934.
- ART. 15. Sous les peines prévues à l'article 13 de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929 sur la répression des fraudes commerciales, il est interdit d'importer, de fabriquer, de transporter en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des boissons titrant :
- 1° Moins de 15 degrés s'il s'agit de liqueurs apénitives, vins de liqueur, vermouths ou apéritifs à base de vin ;
  - 2º Moint de 25 degrés s'il s'agit d'apéritifs à base d'alcool;
  - 3° Moins de 30 degrés s'il s'agit de tous autres spiritueux.
  - ART. 16. Dans les débits de boissons, buffets, restaurants et, d'une manière

générale, dans tous les établissements où sont vendues des boissons à consommer sur place ou à emporter, la contenance des bouteilles autres que d'origine, carafes, flacons, verres et autres récipients en service, doit être gravée sur les récipients eux-mêmes, exprimée en litres, décilitres ou centilitres.

Toutefois, pour le matériel en service lors de la promulgation du présent décret, et jusqu'à l'expiration d'une période de trois ans, l'indication des contenances sur les récipients visés au paragraphe précédent ne sera pas obligatoire si elle figure explicitement sur des affiches apposées dans les magasins de vente, à la vue de la clientèle, de même que sur les menus, cartes et tous documents analogues présentés aux consommateurs.

Toute infraction sera constatée et poursuivie comme en matière de fraudes et falsifications et punie des peines prévues à l'article 1<sup>er</sup> de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905.

Arr. 17. — L'article 18 de la loi du 24 décembre 1934 est ainsi complété :

« ...et de la fermeture de l'établissement pour une durée que le tribunal fixera dans la limite de onze mois au maximum ou de l'une de ces deux peines seulement. »

ART. 18. — Les inspecteurs du service de la répression des fraudes et les agents placés sous leur contrôle ont qualité pour rechercher et constater à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions les infractions à l'article 18 de la loi du 24 décembre 1934.

Une commission consultative nommée par décret contresigné du ministre de l'agriculture, du ministre du commerce et de l'industrie, ainsi que du ministre des finances et comprenant :

- 1° Trois membres représentant le commerce de la vente des vins au détail et du commerce de l'hôtellerie ;
- 2º Deux membres représentant le commerce en gros des vins et des spiritueux;
  - 3° Cinq membres représentant la production des vins et des alcools ;
  - 4° Un délégué de la commission des boissons de la Chambre des députés ;
  - 5° Un délégué de la commission de l'agriculture du Sénat;
- 6° Deux délégués du comité national de propagande institué par la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture ;
- 7° Cinq délégués représentant chacun l'un des ministères ci-après : agriculture, commerce et industrie, finances, justice, intérieur,

sera appelée à formuler des avis sur les questions relatives à l'application de l'article 18 de la loi du 24 décembre 1934 et sur tous les problèmes concernant le contrôle des prix de vente au détail, ou dans les lieux de consommation des vins et spiritueux.

### CHAPITRE HI

### PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

Arr. 19. — Le premier paragraphe de l'article 12 de la loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine, est rédigé comme suit :

« Toute personne faisant le commerce en gros des vins, vins doux naturels, vins de liqueur et eaux-de-vie ou, plus généralement, toute personne ou associa-

tion ayant un compte de gros avec la régie, est soumise pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine française, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties. Ce compte, suivi par nature de produits et appellation par appellation, est arrêté mensuellement et tenu, sur place, à la disposition des employés des contributions indirectes, du grade de contrôleur et audessus, et des inspecteurs régionaux et départementaux du service de la répression des fraudes. Pour servir au contrôle des inscriptions portées aux entrées et aux sorties du compte, les négociants doivent mettre à la disposition des agents l'intégralité de leurs écritures commerciales. »

ART. 20. — Il est institué un comité national des appellations d'origine de vins ou eaux-de-vie qui est doté de la personnalité civile.

La composition de ce comité et ses règles de fonctionnement seront fixées par un décret, rendu sur la proposition des ministres de l'agriculture, de la justice et des finances.

ART. 21. — Il est institué une catégorie d'appellations d'origine dites « contrôlées ».

Le comité national déterminera, après avis des syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin ou l'eau-de-vie de chacune de ces appellations contrôlées. Ces conditions seront relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation. Le comité aura le droit de compléter, mais il ne pourra reviser celles de ces conditions relatives à l'encépagement ou aux procédés d'obtention du produit qui ont fait l'objet d'une décision judiciaire rendue en application de la loi du 22 juillet 1927 ayant force de chose jugée, ni les délimitations géographiques qui résultent ou pourront résulter des applications de la loi du 6 mai 1919. Il devra déterminer à l'intérieur des régions ainsi délimitées l'aire de production qui donnera droit à l'appellation.

Ne pourront être vendus sous le nom de l'appellation contrôlée que les vins réunissant les conditions exigées pour leur production dans chacune de ces appellations contrôlées.

Feront l'objet de cette réglementation les appellations d'origine régionales, sous-régionales et communales existant au moment de la promulgation de la présente loi, et qui auront fait l'objet d'une délimitation judiciaire passée en force de chose jugée, ainsi que celles qui, par leur qualité et leur notoriété, seront considérées par le comité national comme méritant d'être classées parmi les appellations contrôlées.

Une réglementation spéciale pourra être édictée pour l'appellation « champagne », asin de compléter ou de modifier le statut établi par la loi. Il pourra en être de même pour les vins récoltés dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle.

Les décisions prises par le comité dans la limite des attributions qui lui sont reconnues par le présent article feront l'objet, sur l'initiative du ministre de l'agriculture, de décrets qui seront publiés au Journal officiel.

ART. 22. — Les vins ayant fait l'objet de ces décrets et ayant ainsi droit à une appellation d'origine contrôlée, circuleront avec des titres de mouvement de couleur verte, mentionnant cette appellation. Ces titres de mouvement ne pourront être délivrés pour les vins qui, au moment de la promulgation du décret intéressant l'appellation, ne seraient plus dans les chais des récoltants. Quand ils seront demandés pour des vins sortant de la propriété ou des magasins de vinificateurs, leur établissement donnera lieu au paiement d'une taxe spéciale de 2 fr. par hectolitre de vin qui sera assise et recouvrée dans les conditions prévues en matière de droit de circulation, et sous la sanction édictée pour les enlèvements de vins opérés sans pièce de régie.

Les sommes perçues au titre de la taxe spéciale de 2 fr. par hectolitre seront attribuées, à raison d'un quart au Trésor, d'un quart au fond de propagande créé par l'article 16 de la loi du 4 juillet 1931 et de moitié au comité national des appellations d'origine institué par l'article 20 du présent décret. Le comité organisera grâce à ces fonds, la défense des appellations et la lutte contre la fraude tant en France qu'à l'étranger.

ART. 23. — Le comité national pourra, dans les mêmes conditions que les syndicats professionnels constitués conformément aux dispositions de l'article 3, chapitre 1<sup>er</sup>, du code du travail, contribuer à la défense des appellations d'origine en France et à l'étranger, collaborer à cet effet avec les syndicats formés pour la défense de ces appellations, ester en justice pour cette défense.

Ce comité pourra demander le commissionnement d'agents de la répression des fraudes, en vue de contribuer, conformément à l'article 15 de la loi du 24 décembre 1934, à l'application des lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la sincérité des déclarations de récolte avec appellations d'origine et le respect des décisions définissant ces appellations.

Ces agents pourront contrôler les cépages employés par les récoltants des diverses appellations.

Le comité national fournira des avis au Gouvernement şur la défense des intérêts des producteurs de vins à appellation d'origine dans le commerce international, notamment à l'occasion de la préparation des traités de commerce.

Quand il délibérera sur toutes les questions relatives au commerce international et à la protection des appellations d'origine à l'étranger, il lui sera adjoint cinq délégués du commerce d'exportation des vins et spiritueux, nommés par le ministre de l'agriculture, un représentant du ministre du commerce et un représentant du ministre des affaires étrangères.

Ce comité désignera des délégués dont le nombre sera fixé par le ministre de l'agriculture au comité national de propagande institué par le décret du 8 décembre 1931, en vue de collaborer avec lui à la propagande en faveur des vins à appellation d'origine.

ART. 24. — Pour les vins à appellation d'origine contrôlée, il ne pourra être employé sur les factures, étiquettes, étampes et autres marques extérieures, d'autre désignation géographique, en dehors du nom du cru, que celle de l'appellation contrôlée.

ART. 25. — Toutes les dispositions prévues par la loi du 6 mai 1919, modifiée

92

par celle du 22 juillet 1927 pour la protection des appellations d'origine, notamment les articles 1<sup>er</sup> à 13 et 22 et 23 de cette loi, s'appliquent aux « appellations contrôlées ayant fait l'objet des décrets prévus par le présent décret.

## CHAPITRE IV ARRACHAGES DE VIGNES

ART. 26. — Jusqu'au 30 novembre 1935, seront reçues, dans les recettes buralistes des contributions indirectes ou des contributions diverses, des déclarations par lesquelles des viticulteurs prendront l'engagement d'arracher partie ou totalité de leurs vignes.

Deux sortes de déclarations pourront être enregistrées, suivant que les intéressés réserveront leur droit à replantation à l'expiration d'un délai de cinq ans, compté du 30 novembre 1935, ou qu'ils s'engageront à ne pas compenser leurs arrachages pendant un délai de trente ans compté de la même date.

ART. 27. — Dans la première des deux hypothèses prévues au deuxième paragraphe de l'article précédent, les récoltants obtiendront, dès la réalisation des arfachages et jusqu'au moment de la replantation :

1° Des dispenses partielles de blocage et de distillation dans les conditions fixées par les articles 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, et 16 de celle du 24 décembre 1934. Si, postérieurement au décompte de ces dispenses, le vignoble a été accru par location, héritage ou acquisition de parcelles plantées, il n'est pas fait état de la production de ces parcelles pour limiter les exonérations établies. Ladite production est évaluée d'après le rendement moyen à l'hectare obtenu sur l'ensemble de l'exploitation du précédent possesseur;

2° Une rectification de la nature de culture et du classement des parcelles de vignes détruites, comme il est précisé à l'article 16, paragraphe 3, de la loi du 24 décembre 1934.

Les arrachages devront être opérés avant le 31 mars 1936 et précédés de déclarations souscrites dans les conditions fixées par l'article 5 du décret du 13 août 1933, modifié par le décret du 20 janvier 1935.

ART. 28. — Les viticulteurs qui prendront l'engagement de ne pas compenser leurs arrachages pendant un délai de trente ans compté du 30 novembre 1935, et de ne pas consacrer les terres sur lesquelles les arrachages doivent être opérés à la culture du tabac, du lin, de la betterave à sucre on à distillerie, obtiendront, en sus de la rectification et du reclassement prévus au 2° de l'article précédent, une indemnité établie en fonction :

1° De la superficie des parcelles détruites;

2° De l'âge et de l'état de productivité des vignobles, de la qualité du vin qu'ils produisent et de la valeur vénale des vignes dans la région.

Ils souscriront à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses des déclarations indiquant :

- 1º Leurs nom, prénoms et domicile;
- 2º La situation (département, commune et lieudit) avec référence au cadastre et toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification :
  - a) Du vignoble sur lequel des arrachages sont envisagés ;

- b) Des parcelles proposées pour l'arrachage;
- 3° L'âge des vignes à détruire et la nature des cépages dont elles sont complantées.
- ART. 29. Dans un délai de quinze jours, compté du 1er décembre 1935, les demandes d'arrachages présentées dans chaque département conformément aux dispositions de l'article qui précède, seront soumises à une commission composée :

Du directeur des contributions indirectes ou des contributions diverses, président.

Du directeur des contributions directes.

Du directeur de l'enregistrement.

D'un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses, désigné par le directeur, qui remplira les fonctions de secrétaire avec voix délibérative.

Du directeur des services agricoles.

D'un représentant de la chambre d'agriculture.

De deux viticulteurs exploitants désignés par le préfet, sur une liste dressée par le directeur des services agricoles après consultation de la chambre d'agriculture; dans les départements où existent des coopératives de vinification, l'un de ces deux viticulteurs devra être pris parmi les membres des coopératives.

Chacun de ces représentants pourra se faire suppléer par un délégué.

ART. 30. — Après avoir procédé à un premier examen des dossiers, la commission formulera des propositions en vue de la désignation d'un nombre suffisant de comités de contrôle locaux chargés de vérifier les déclarations d'arrachage.

ART. 31. — Sur avis de la commission départementale, les comités de contrôle locaux seront constitués par arrêté préfectoral.

Ces comités comprendront :

Un fonctionnaire des contributions indirectes ou des contributions diverses, président.

Un percepteur.

Un receveur de l'enregistrement.

Deux experts choisis par le préfet sur une liste présentée par la chambre d'agriculture parmi les viticulteurs de l'arrondissement, mais d'un autre canton.

ART. 32. — Les comités de contrôle locaux procéderont à une vérification sur place des demandes d'arrachage; ils s'assureront de l'état des vignes, de la situation, de la nature et de l'âge des cépages ainsi que de leur faculté de production et ils en feront rapport au président de la commission\_départementale.

Si les conclusions des deux experts n'étaient pas concordantes, ils établiraient des comptes rendus séparés.

ART. 33. — Après avoir examiné les rapports fournis par les comités de contrôle locaux, la commission départementale fixera, pour chaque demande d'arrachage, et dans la limite maximum de 7.000 fr. par hectare, le montant de l'indemnité à attribuer. Elle pourra établir sa conviction par tous les moyens

d'information qu'elle jugera utiles et statuera sans appel, à la majorité des voix, celle du président étant prépondérante en cas de partage.

La commission pourra rejeter les demandes présentées si les vignes proposées pour l'arrachage ne se trouvent plus en état de production.

Les décisions de la commission seront notifiées aux viticulteurs intéressés par lettres recommandées comportant accusé de réception. Un délai de quinze jours sera accordé aux intéressés pour faire connaître au président de la commission s'ils acceptent ou refusent l'indemnité qui leur est offerte. Tout défaut de réponse dans le délai fixé sera interprété comme un refus.

En cas d'acceptation, les arrachages devront être opérés le 31 mars, dernier délai.

ART. 34. — Les déclarations d'arrachage souscrites en vue d'obtenir le droit à indemnité pourront être limitées ou réduites. Dans ces deux hypothèses, un droit de priorité sera accordé à celles remises :

1° Par les viticulteurs qui exploitent des vignes entrées en production après 1928 et qui, de ce fait, se trouvent passibles de la majoration de blocage édictée par l'article 7, paragraphe 4, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée;

2º Par les viticulteurs établis depuis moins de vingt années.

Toutefois, seront acceptées, par priorité, sans limitation ni réduction, les déclarations présentées par les producteurs qui cultivent des cépages visés par les décrets rendus en exécution de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934.

ART. 35. — Dans chaque commune, les déclarations d'arrachage avec indemnités retenues par la commission départementale et dont les conditions auront été acceptées par les viticulteurs, seront analysées sur un tableau qui sera affiché à la porte de la mairie, où il demeurera pendant trois mois au moins.

Une commission, comprenant, en dehors du maire et d'un conseiller municipal, trois répartiteurs désignés par le conseil municipal, surveillera les opérations d'arrachage et en fera rapport au préfet à l'expiration du délai prévu à l'article 33, paragraphe 4, précédent.

Sauf en cas de force majeure dûment établi, tout défaut d'arrachage dans le délai fixé sera constaté par un procès-verbal dressé par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans la forme qui lui est propre. Il donnera lieu à l'application d'une astreinte fixée à 100 francs par hectare, et par jour de retard, jusqu'au moment où l'arrachage aura été réalisé. Le montant de cette astreinte sera imputé sur le montant des indemnités.

Le paiement des indemnités aura lieu dans le délai de 4 ans par fractionnement d'un quart chaque année, suivant les modalités fixées par arrêtés du ministre des finances, le premier quart étant payé dans les trois mois qui suivront la constatation de l'arrachage. Les sommes nécessaires à cet effet seront fournies par les ressources prévues à l'article 50 ci-après. En aucun cas, un paiement ne pourra avoir lieu avant l'achèvement des arrachages.

ART. 36. — En conséquence de l'attribution d'une indemnité d'arrachage, les possibilités d'expédition des viticulteurs bénéficiaires, fixées à la moyenne de trois récoltes les plus favorables qu'ils auront obtenues de 1927 à 1933 inclus, seront diminuées des quantités de vin que les parcelles détruites étaient réputées produire et qui auront été retenues pour le calcul des indemnités.

ART. 37. — En principe, le paiement de l'indemnité d'arrachage est exclusif des dispenses partielles de blocage et de distillation prévues au 1° de l'article 27 précédent.

Sur demande des viticulteurs, ces dispenses pourront néanmoins leur être consenties dans la mesure de leurs arrachages; mais, dans ce cas, l'indemnité fixée par la commission départementale sera réduite de moitié.

ART. 38. — Si les arrachages opérés volontairement avec servitude trentenaire n'atteignaient pas une superficie minimum de 150.000 hectares pour la France et l'Algérie, des arrachages obligatoires, avec indemnité réduite de 50 p. 100 seraient imposées, à compter du 1° janvier 1936, par décrets rendus sur la proposition des ministres de l'intérieur, de l'agriculture et des finances, dans les départements où se trouveraient remplies simultanément les deux conditions suivantes :

1° La moyenne de production des campagnes 1924-1925 à 1933-1934 excéderait la moyenne des quantités de vin soumises au droit de circulation pendant le même temps, dans ces mêmes départements ;

2° La superficie productive du vignoble accusée aux déclarations de récolte, dépassant 3.000 hectares, se serait accrue de plus de 5 p. 100 entre les années 1924 et 1933.

Le cas échéant, les arrachages opérés volontairement avec servitude trentenaire dispenseraient, à due concurrence, des arrachages obligatoires.

ART. 39. — Les fonctions de membre de la commission départementale sont gratuites ; il en est de même pour la commission communale chargée de surveiller les opérations d'arrachage.

Les membres des comités de contrôle locaux obtiendront le remboursement de leurs frais de déplacement d'après le tarif adopté pour les fonctionnaires des services extérieurs du ministère de l'agriculture (groupe III).

ART. 40. — Des décrets fixeront les détails d'application des mesures qui précèdent et notamment le barème général servant au décompte des indemnités et le délai dans lequel les arrachages obligatoires devraient éventuellement être opérés.

En cas de recours à l'arrachage obligatoire, tout défaut d'arrachage dans le délai prescrit donnerait lieu à l'application d'une astreinte fixée à 150 fr. par hectare et par jour de retard jusqu'au moment où l'arrachage aurait été réalisé. Au surplus, tout titre de mouvement serait refusé aux viticulteurs intéressés dès l'expiration du délai fixé pour les arrachages.

(A suivre.)

### **ACTUALITÉS**

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le vignoble de l'Armagnac (Dubourdieu).

Nécrologie : Pierre Bonnet (V. de F.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Depuis notre dernier communiqué, la chaleur n'a fait que redoubler et nous avons eu des journées presque insupportables. De plus, un vent sec du nord a soufsié brûlant pendant quel-

ques jours fin juillet. Certaines vignes de coteaux ou celles qui sont plantées

dans des terrains dont la couche arable est peu épaisse, voient leur récolte dis-paraître par suite de griliage des grappes ou de leur desséchement. La pluie qui surviendrait maintenant améliorerait la récolte des vignes qui n'ont pas trop souffert encore, mais elle ne produirait aucun effet sur celles nombreuses qui ont perdu toutes leurs feuilles de base et dont les grains de rai-

La période des orages localisés que nous signalions dans nos précédents communiqués a cessé dans notre région, pour faire place à un ciel pur sans nuages avec soleil brûlant.

Dans tout notre Midi, à part quelques orages très localisés, il n'a pas plu de-

puis le mois de mai.

La récolte qui promettait beaucoup au début de juin a bien diminué et dis-

paraît totalement dans certains endroits exposés au Midi et secs.

Les raisins primeurs qui devraient s'expédier en ce moment de nos centres producteurs ne sont pas encore mûrs et les grains restent petits, à cause de la température chaude et sèche.

Il faudrait des nuits fraîches avec ciel nuageux pendant quelques jours, s'il ne pleut pas, pour que la maturité des raisins de table se fasse normalement et

qu'on puisse expédier de beaux fruits vers le 15 courant.

Les stations uvales de Béziers et Montpellier vendent depuis quelques jours des chasselas d'Algérie ou du Roussillon, dont la maturité laisse beaucoup à désirer. De plus, les grappes ne sont pas belles, les grains très petits n'ont pas une couleur appétissante. Les prix sont de 'i fr. le kilogramme.

Dans le commerce, on vend ces chasselas 2 fr. 25 le demi-kilog. Il y aura di-

minution lorsque les raisins de notre région donneront.

En parcourant le vignoble de notre Languedoc, nous avons constaté un peu partout des attaques localisées d'Oïdium. Des grappes entières sont souvent tou-

tes grises, sur lesquelles on a répandu du soufre.

Le soufre prévient la maladie, mais il fait disparaître difficilement le pararemède curatif, il n'y a que le permanganate de potasse agricole. Aussitôt qu'on s'aperçoit d'une attaque d'Oïdium, il faut préparer une bouillie cuprique légère et ajouter par 100 litres de bouillie. 125 à 130 grammes de permanganate. Bien diriger le jet sur les grappes et les parties de sarments attaquées. Soufrer légèrement après, si l'état atmosphérique le permet. Si on ne prenait pas immédiatement ces précautions, le vent du Nord qui sonffle pendant cette période répandrait les germes de l'Oïdium dans les ceps environnants et la récolte de ces parties attaquées serait compromise, en même temps que le vin produit serait de mauvaise qualité.

Pendant cette période de sécheresse et de chaleur, on doit extirper les touffes de chiendent qui se sont développées au printemps, à la faveur des pluies.

On se débarrassera plus facilement en ce moment de cette plante parasite qu'en automne, où les pluies contribuent au développement des brins de chiendent laissés dans le sol.

Si l'on a du personnel permanent à occuper, faire nettoyer les fossés et con-

solider les murs de soutènement.

A la cave, faire un bon nettoyage et procéder à la réparation de la vaisselle vinaire et de tous les ustensiles utiles à la vendange et à la vinification

Faire le plein des récipients qui contiennent du vin. Un peu d'acide citrique contribuerait à la bonne tenue des vins un peu plats.

Tous les vins qui ont une tenue douteuse doivent être portés à la distillerie

qui les paie aussi cher que le commerce,

du troisième statut de la viticulture, ne sont pas animés, comme on aurait pu

Le viticulteur, si souvent trompé par des promesses ou par des actes des pouvoirs publics, contraires à ses intérêts, a une confiance limitée aux décrets qui vienneut de paraître.

Ce qui donne raison à son pessimisme, c'est que malgré ces décrets, parus et

amplifiés par le président de la Commission des boissons de la Chambre qui se fait mousser par le journal politique régional à sa dévotion, les cours ne varient pas et les demandes des régions de consommation ne s'accentuent pas.

Il y a eu un mouvement d'achats fin juillet qui n'a pas augmenté à l'appari-

tion des nouveaux décrets.

Les cours de 4 fr. 50 le degré ne se sont pas élevés, malgré que la distilla-

tion paie ces mêmes prix.

Nous venons de voir des maisons d'importance de courtage qui ont de nombreux échantillons de bons vins que les propriétaires vendraient à 5 francs le degré. Ils ne trouvent pas preneur, ce qui est déconcertant.

C'est la consommation du vin qu'il faut intensifier.

La Commission de propagande pour la consommation du vin n'a pas été jus-

qu'à aujourd'hui à la hauteur de sa tâche.

Les restaurants sont encore nombreux à fixer le prix des repas sans vin. Et à faire payer le carafon qui ne contient pas beaucoup plus d'un demi-litre trois francs, vin de 9°. A Marseille, à Toulon, à Vichy et dans d'autres villes d'eaux, nous avons constaté la chose.

Nous ne parlons que de restaurants ordinaires.

Aucun viticulteur ne devrait aller dans ces établissements, comme nous le fai-

sons nous-même en voyage.

Puisque nous parlons de la Commission de propagande pour la consommation du vin, vous avez pu constater comme nous-mêmes qu'à l'occasion du Tour de France, on aurait pu faire une propagande plus active, plus intelligente, surtout plus efficace. Nous avions fait la même constatation l'année dernière où la voiture soi-disant de propagande pour le vin se contentait de jeter sur la voie publique des brochures destinées surtout à faire valoir les mérites du président de la Commission des boissons de la Chambre.

Les lois et décrets ne seront efficaces que par le mode de leur application.

Le vin supporte trop de charges et d'entraves dans sa circulation et sa vente au détail et les prix de transport sont excessifs, ce qui nuit à sa consommation courante.

Dans nos colonies, le vin est une consommation de luxe, à cause de son prix excessif. Si l'on paie le vin 0,50 le litre à la production et qu'il revienne à plus de 2 fr. le litre dans les régions de consommation, à cause de tous les frais qu'il supporte, on n'arrivera jamais à épuiser les récoltes, malgré la distillerie.

Le nouveau statut de la viticulture contient d'excellentes choses, mais on laisse encore subsister la fabrication de vins de piquette et de sucre, alors qu'on

obligera à distiller des vins supérieurs produits avec des raisins fins.

L'arrachage des vignes jouera certainement sans l'obligation, puisqu'on donnera sept mille francs à l'hectare de vigne arrachée; mais on arrachera les vignes à faible production, ce qui n'enlèvera pas une bien grosse quantité de vin à la circulation.

Nous souhaitons que les viticulteurs facilitent l'application du nouveau statut de la viticulture. Que les diverses associations professionnelles et corporatives travaillent d'accord dans un intérêt général et non au profit de certaines personnalités politiques qui cherchent à créer la division pour essayer de se faire une popularité. — E. F.

Le vignoble de l'Armagnac (1er août 1935). — Le vignoble de l'Armagnac a été soumis, depuis le mois d'avril, à toutes les rigueurs du temps. Les gelées des « saints de glace » ont causé des dommages importants, bien que localisés dans les plaines. Des orages d'une rare violence ont détruit les récoltes entières dans quelques communes, les plus riches peut-être du pays. La température trop variable, froide souvent, de mai et de juin a contrarié la floraison, et retardé la pousse des pampres. Le brusque relèvement depuis le 25 juin a favorisé un allongement brusque des sarments et marqué l'apparition du Mildiou.

Les sulfatages, un peu trop espacés, n'ont pu arrêter cette attaque du 27, qui a été grave, et s'est répétée à un intervalle de húit jours. Les jeunes feuilles sont

toutes contaminées de taches de rouille caractéristique.

Au 1er août, les raisins sont encore indemnes, mais nous restons à la merci

d'une simple pluie d'orage. Elles sont, hélas! trop fréquentes dans notre région, voisine de la montagne, et nous sommes loin des vendanges.

La Couloure des fleurs et surtout celle des grains est sérieuse, et de nature à diminuer le rendement. Le Jurançon blanc et le Gros Noir ont été les plus éprouvés.

On nous signale l'Oïdium, de la Cochylis dans le Bas Armagnac, et partout, l'Esca.

La situation ne se présente donc pas brillante.

Dans l'Armagnac, comme partout, on a négligé les traitements d'hiver, et trop espacé ceux de printemps. Mais comment se résoudre à faire des dépenses lorsqu'on ne peut rien vendre ?

Nous ne pouvons compter, pour la récolte 1935, que sur un rendement inférieur à la moyenne, qui est de 1.250.000 hectos. Si le temps est favorable, c'est-à-dire chaud et sec, nous pouvons compter sur un million environ. Escompter une récolte plus forte ne serait pas sage.

Quant à la vente des vins en chai, elle est chaque jour plus difficile.

Cependant, on a beaucoup distillé en Armagnac, et les eaux-de-vie sont excellentes; douces, fruitées, elles donneront un jour la grande bouteille. Les vieux distillateurs la comparent à celles des grandes années: 1893 et 1900. Celles des grands crus de Bas-Armagnac seront conservées par les producteurs, les autres sont allées à la consommation.

Malgré cette distillation, le marché des vins a été insuffisamment dégagé; et il reste du vin — trop de vin — dans les chais. Les cours sont bas. Jusqu'en janvier, on a pu vendre 4 francs le degré hecto, et malgré quelques relèvements de courte durée, les prix sont tombés à 3,50. Ils paraissent devoir se stabiliser à ce chiffre, malgré quelques offres inconsidérées de ces derniers jours.

La consommation familiale a beaucoup augmenté, et la vente facile — en franchise! — aux voisins devraient avoir diminué les stocks à la propriété. Il est difficile d'en donner un chiffre même approximatif, mais il est important.

Il restera cependant encore trop de vins en octobre.

Il est vrai qu'on annonce des décrets-lois, qui nous permettront, dit-on, de mieux vendre nos récoltes futures.

Mais celles en chai ?

Nous demandons qu'on fasse appliquer exactement la loi du 24 décembre dernier sur la distillation obligatoire. La est l'unique moyen aujourd'hui de diminuer le stock, et de faciliter l'écoulement de nos vins.

Nous demandons que la loi soit appliquée à tous.

L'Armagnac a fourni son contingent. Il n'en est pas de même dans le Centre et le Midi. — Duвoundieu.

Nécrologie. — Pierre Bonnet (1896-1935). — C'est avec un très vif regret que nous avons appris la mort subite de M. Pierre Bonnet, à l'âge de 39 ans.

Elevé dans le culte de la viticulture, il était très jeune en 1914. Il s'engagea bientôt et revint de la guerre avec le grade d'officier et plusieurs citations. Nommé agent technique de l'Association viticole champenoise, il ne tarda pas à y donner toute sa mesure aux côtés de M. Chappaz, pour la reconstitution du vignoble champenois.

Lorsque ce dernier fut rentré au ministère de l'Agriculture, Pierre Bonnet devint directeur de l'A. V. C. Il ne fut pas inférieur à la lourde tâche qui lui incombait, et sa disparition en pleine force est une grande perte pour la viticulture champenoise.

Nous prions la famille de M. Pierre Bonnet d'agréer l'expression de mos condoléances émues. — V. DE F.

### REVUE COMMERCIALE

### COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus : Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros: Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail: vin rouge 1er choix, de 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDRAUX. — Vins rouges 1933, 1°°° crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr.; 2°° crus, de 4.500 à 5.500 fr.; 1°°° crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr.; 2°° crus, de 2.800 à 2.300 fr.; Paysans, 1.500 à 1.800 fr — Vins rouges 1932, 1°°° crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1°° crus Graves, 2.600 à 3.500 fr.; 2°° crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1°° Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Braujolais. — Mâcon 1<sup>res</sup> côtes, de 175 à 250 fr.; Mâconnais, 150 à 180 fr.; Blancs Mâconnais 2° choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1<sup>res</sup> côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de La Loire. — Orléanais. — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine: Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 3 fr. 50 à 6 fr.; Rouges, 6 fr.; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou: Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algáris. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 3 fr. 75 à 4 fr. ».

Mid. — Nimes (4 août 1935). — Cote officielle: Vins rouges, Montagne, de 4 fr. 75 à 5 fr. 10 le degré; Costières, 4 fr. 75 à 5 fr. 25; Clairettes, » fr. » à » fr. ». Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (6 août). — Vins rouges, de 4 fr. 75 à 5 fr. » logés, » à » le degré; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (2 août). — Vins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. »; Rosés, 4 fr. 75 à 5 fr. »; blancs, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » fr.

Minervois (4 août). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré.

Perpignan (3 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Carcassonne (3 août). — Vins rouges de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré. Quelques affaires à 5 fr. le degré logés, fin décembre.

Narbonne (22 juillet). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

### COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. - Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 77 fr. le quintal, orges, 49 fr. à 51 fr.; escourgeons, 46 fr. à 49 fr.; maïs, 45 fr. à 53 fr. seigle, 51 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 59 fr.; avoines, 44 fr. » à 48 fr. - Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr. — Farines, 155 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr.; Esterting, de 60 à 68 fr. — Nouvelles d'Algérie. 70 à 100 fr.; du Midi,

70 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris: Paille de blé, 125 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 145 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 180 fr. à 225 fr.; foin, 200 fr. à 270 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à

66 fr.; sainfoin, 150 à 135 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène nº 3, 100 kgs, 187 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœup, 5 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouron, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Ponc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 11 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique,

11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; Engrais azotés : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; Engrais phosphatés: Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. - Phosphates: Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». - Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. - Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité. 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote

organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres: Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Platre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suis glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. - Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. -- Poires de choix, 800 à 1.300 fr.; communes, 87 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 410 fr. — Cassis, 160 à 250 fr. — Raisins, chasselas de Carpentras, 300 à 325 fr. les 100 kgs; d'Avignon, 300 à 350 fr. — Abricots, 240 à 400 fr. — Pèches, 200 à 500 fr. — Prunes, 280 à 375 fr. — Amandes vertes, 250 à 450 fr. — Framboises, 450 à 500 fr. — Melons de Nantes, 2 à 8 fr. — Artichauts d'Alger, de 60 à 130 fr. — Choux-fleurs, 75 à 200 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 50 à 70 fr. — Tomates du Marce, 160 à 220 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poirreurs, 100 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Poirreurs, 100 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. - Poireaux, 100 à 225 fr. les 100 bottes - Laitues de Paris, 10 à 50 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Petits pois, 40 à 120 fr. — Haricots verts, 200 à 425 fr. — Haricots à écosser, 450 à 225 fr.

Le Gérant: H. Buron.